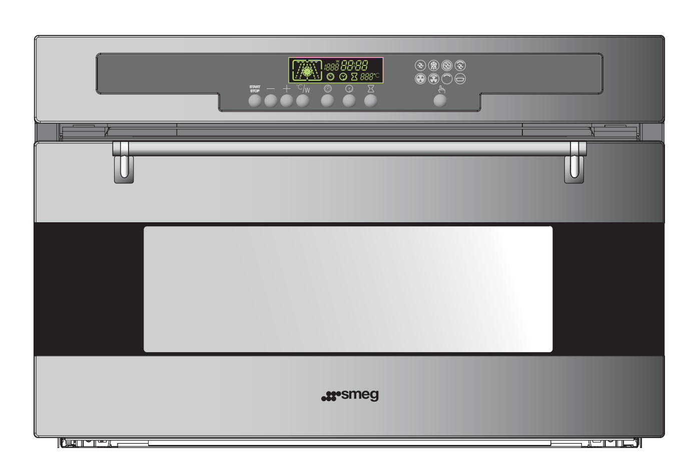


IT Manuale d'uso del vostro forno

FR Le guide d'utilisation de votre four

NL Gebruiksaanwijzing van uw oven

DE Bedienungsanleitung Ihres Backofens

GB Your oven's operating guide

ES La guía de utilización de su horno

PT O guia de utilizaçaõ de seu forno

# FM38X



# Inhalt



*In der gesamten Betriebsanleitung*

 ***Sicherheitshinweise***

 ***Tips und Tricks***

# Vorwort

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben soeben einen SMEG Herd erworben, und wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen.




Unsere Forschungsteams haben für Sie eine neue Generation von Geräten entwickelt, die aufgrund ihrer Qualität, ihres Designs und ihrer technologischen Entwicklungen außerordentliche Produkte mit einzigartigem Know-how darstellen.

Der neue SMEG Herd fügt sich mit seiner modernen und raffinierten Linienführung harmonisch in Ihre Küche ein und stellt eine ideale Verbindung aus Spitzentechnologie, Garleistung und ästhetischem Luxus dar.

Das Sortiment der SMEG Produkte beinhaltet außerdem eine große Auswahl an Kochfeldern, Dunstabzugshauben, Geschirrspülern, Washmachinen und Einbaukühlschränken, die Sie ideal auf den neuen SMEG Herd abgestimmt aussuchen können.

Es ist uns besonders wichtig, Ihre Erwartungen an unsere Produkte bestens zu erfüllen, und daher steht Ihnen unser Verbraucherdienst für eventuelle Fragen oder Empfehlungen gerne zur Verfügung.

Mit diesen "neuen Wertobjekten", die uns im täglichen Leben begleiten, vermittelt Ihnen das für seine hervorragenden Produkte bekannte Haus SMEG ein vollkommen neues Lebensgefühl.

# Ratschläge

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Haushalt zum Zubereiten, Aufwärmen und Auftauen von Gerichten bestimmt. Für Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch kann der Hersteller nicht haftbar gemacht werden.
- Vor jeder Benutzung sichergehen, daß die Behälter und Zubehörteile für Mikrowellenherde geeignet sind (zum Beispiel: feuerfestes Glas, Porzellan, ...).
- Das Gerät niemals im Leerzustand oder ohne Drehteller funktionieren lassen, um Schäden zu vermeiden.
- Keine Veränderungen an den Öffnungen des Schlosses an der Vorderseite des Geräts vornehmen; Es könnten Schäden entstehen, die einen Eingriff erforderlich machen.
- Den Herd häufig überwachen, wenn Speisen in Wegwerfbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderem brennbarem Material erhitzt oder gekocht werden, da die Gefahr einer Entflammung besteht.
- Es wird davon abgeraten, Metallbehälter, Gabeln, Löffel, Messer sowie Verschlüsse und Klammern usw. aus Metall bei Auftautüten zu benutzen.

Es können jedoch gelegentlich Lebensmittel in flachen Aluminiumschalen (max. Höhe 4 cm) ohne Deckel aufgewärmt werden. Die Aufwärmzeit ist dann jedoch etwas länger. In diesem Fall die Schale in die Mitte der Sohle stellen, und sie darf auf keinen Fall in unter 1 cm Entfernung von den Metallwänden oder der Tür des Geräts entfernt stehen.

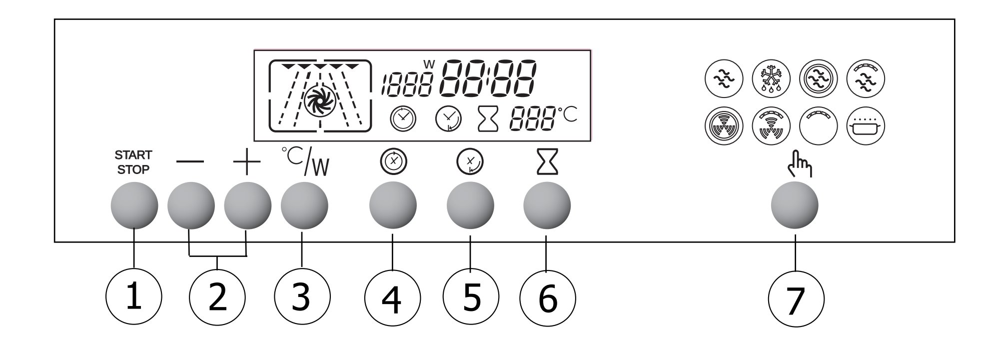
- Bei Babynahrung unbedingt:
  - Die Fläschchen ohne den Sauger erwärmen, sie schütteln und die geeignete Temperatur auf dem Handrücken prüfen, bevor das Kind damit gefüttert wird.
  - Die Babynahrung vor dem Füttern mischen und die Temperatur prüfen, um ernste innere Verbrennungen zu vermeiden.

  ACHTUNG: Das Gerät nicht unbeaufsichtigt von Kindern benutzen lassen, es sei denn, sie hätten die entsprechenden Anweisungen, damit sie den Herd sicher bedienen können und die Gefahren bei unsachgemäßem Vorgehen kennen.
- In den meisten Fällen empfiehlt es sich, die Speisen abzudecken; Sie sind dann schmackhafter, und das Gerät bleibt sauber. Vor dem Kochen oder Aufwärmen von Flüssigkeiten in einer Flasche oder einem hermetisch verschlossenen Behälter muß jedoch der Verschluß oder Deckel abgenommen werden, um jegliche Explosionsgefahr auszuschließen.
- Das Aufwärmen oder Kochen von Eiern in der Schale, als Setz- oder Spiegelei in der Mikrowelle ist zu vermeiden. Sie können platzen und ernste Verbrennungen und/oder die unwiederbringliche Beschädigung des Herdes verursachen.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann der Siedepunkt erreicht werden, ohne daß dabei die typischen Luftblasen aufsteigen. Zum Verhindern des Überlaufens und jeglicher Verbrennungsgefahr vor dem Herausnehmen des Behälters 20 Sekunden abwarten oder einen beliebigen Gegenstand in den Herd legen, damit plötzliches Spritzen der Flüssigkeit vermieden wird.
- Bei kleinen Mengen (ein Würstchen, ein Croissant, usw. ...) ein Glas Wasser daneben stellen.
- Bei zu langem Aufwärmen können die Speisen austrocknen bzw. verkohlen.

Daher niemals die gleichen Garzeiten ansetzen wie sie für den traditionellen Backofen empfohlen werden.

- Bei Rauchentwicklung die Tür des Herdes geschlossen halten, das Gerät abschalten oder von der Stromversorgung trennen.

# Wie sieht der Herd aus?




DE

1 **Taste START/STOP**

2 **Zeit- und Temperatureinstellungen**

3 **Temperatur-/Leistungseinstellung**

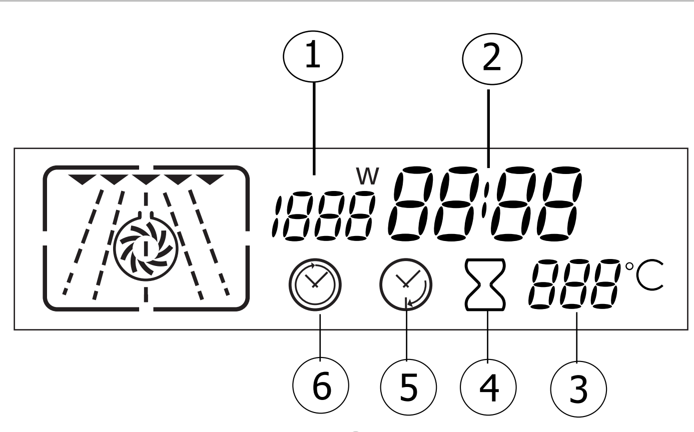
4 **Gardauer**

5 **Ende der Gardauer**

6 **Unabhängiger Zeitschalter**

7 **Funktionswähler**

## Details des Programmierers




1 **Leistungsanzeiger**

2 **Anzeiger für Uhrzeit und Garzeiten**

3 **Temperaturanzeiger**

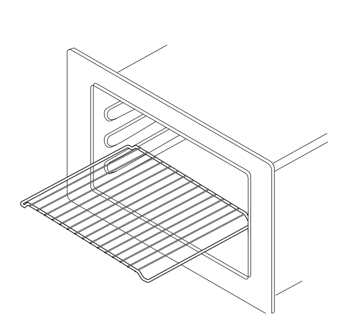
4 **Symbol des Zeitschalters**

5 **Symbol des Endes der Gardauer**

6 **Symbol der Gardauer**

# Zubehör

### Wendbares Gitter für Kochgeschirr



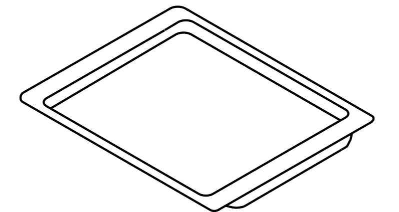
Durch Umdrehen des Gitters ergeben sich unterschiedliche Einschubhöhen des Herdes.

Es darf nur beim Aufheizen auf 2 Ebenen benutzt werden.

Metallbehälter können ausschließlich bei folgenden Funktionen auf das Gitter gestellt werden:

Ein Gericht in einer Aluminiumschale kann erwärmt werden, wenn diese auf einen Teller auf das Gitter gestellt wird.

### Glaspfanne



Sie kann auf die Herdsohle gestellt werden, wo sie Bratsaft und Fett der auf dem Gitter gegarten Speisen auffängt.

Sie kann auch für die Funktion , benutzt werden.



**Zur Sauberhaltung des Herdes bei allen Garfunktionen kann die Glaspfanne auf die Herdsohle gestellt werden.**



**Nach dem Garvorgang die Kochgeschirre nicht mit der nackten Hand anfassen.**

# Installation des Herdes

## Anschluß

DE

Der elektrische Anschluß muß von einem Elektroinstallateur durchgeführt werden. (Siehe oben).
Dieser muß sicherstellen, daß das Gerät gemäß der Montageanweisungen und örtlichen Bestimmungen angeschlossen wurde.
Wenn das Gerät nicht mit Hilfe eines Steckers an das Stromnetz angeschlossen wird, muß in Erfüllung der Sicherheitsvorschriften versorgungsseitig eine omnipolare Abschaltvorrichtung (mit mindestens 3 mm Kontaktöffnung) installiert werden.
HINWEIS: Beim Einschalten des Geräts wird die Elektronik des Herdes initialisiert, was die Beleuchtung einige Sekunden lang neutralisiert.
Bei einem Anschluß mit einer Steckdose muß diese nach dem Einbau des Geräts zugänglich sein.
Bei nicht vorhandener oder fehlerhafter Erdung können wir bei Unfällen nicht haftbar gemacht werden.

Betriebsspannung....................................................................220 - 240 V ~ 50 Hz
Gesamte Stromaufnahme beim Garen.......................................................3,561 kW
Nennleistung des Grills...................................................................................1,5 kW
Abgegebene Leistung im Mikrowellenbetrieb................................................1000 W

**Energieverbrauch**
- beim Aufheizen bis 175°C.......................................................................0,29 kWh
- bei Erhaltung der Temperatur von 175°C während 1 Stunde.....................0,78 kWh
INSGESAMT...........................................................................................1,07 kWh

**Nutzabmessungen des Herdes**
Breite..................................................................................................42 cm
Höhe...................................................................................................21 cm
Tiefe...................................................................................................37 cm

**Nutzbarer Rauminhalt** ..........................................................................32 Liter

| Stromnetz | Anschluss | Mindestquer-schnitt des Kabels | Kaliber der Schutz-vorrichtung |
|---|---|---|---|
| 230V~ 50Hz | 1 Ph + N | 1,5 $mm^2$ | 16 A |



Manche Innenteile können selbst nach abgeschalteter Stromversorgung eine Gefahr von elektrischen Schlägen sein. Reparaturen, die das Entfernen eines gegen Explosion durch Mikrowellenenergie schützenden Deckels erfordern, dürfen nur von qualifizierten Technikern gefahrlos durchgeführt werden. Ein beschädigtes Stromkabel ist vom Kundendienst oder entsprechend qualifizierten Personen auszutauschen, um Gefahren auszuschließen.

## Nutzabmessungen für den Einbau des Herdes

Der Herd hat eine optimierte Lüftung, und somit werden beim Garen und Säubern bemerkenswerte Ergebnisse erzielt, wenn folgende Punkte berücksichtigt werden:

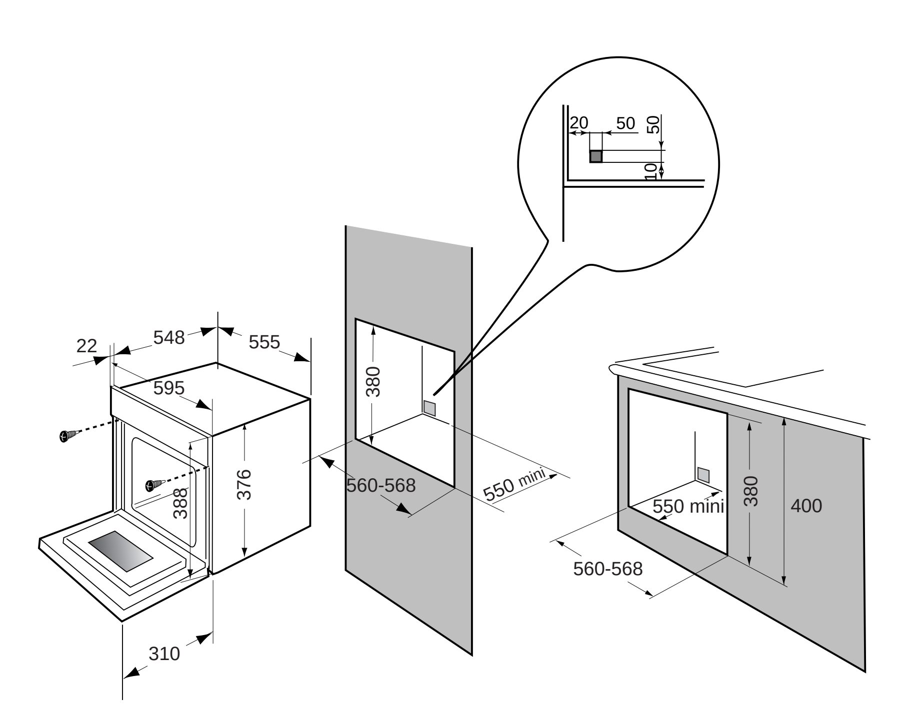
Der Herd kann beliebig unter einer Arbeitsfläche oder in einem Säulenmöbel mit den passenden Abmessungen für den Einbau installiert werden. In der Rückwand der Nische einen Ausschnitt mit 50 mm x 50 mm für den Durchgang des Stromkabels ausführen. (Siehe untenstehendes Schema).

Den Herd mittig in das Möbel einbauen, damit ein Mindestabstand von 2 mm zum benachbarten Möbel eingehalten wird.

Der Werkstoff des Einbaumöbels muß hitzebeständig (oder mit einem entsprechenden Material beschichtet) sein.

Der einzubauende Herd darf nur bei abgetrennter Stromversorgung in die Nische eingesetzt werden.

Für bessere Stabilität den Herd mit 2 Schrauben in den vorgesehenen Löchern an den Seitenträgern befestigen (siehe Schema). Vorher ein Loch mit Ø 3 mm in die Seitenwand des Möbels bohren, um das Aufplatzen des Holzes zu vermeiden.

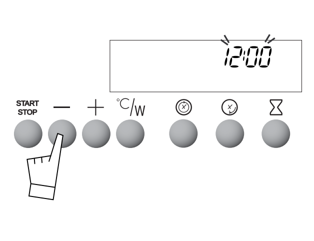


# Benutzung des Herdes

## Einstellung der Herduhr



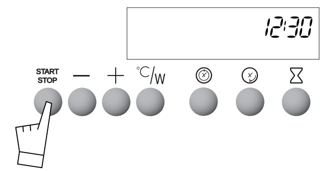

### Beim Einschalten




• Der Anzeiger blinkt.

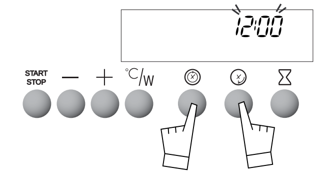
• Mit Drücken der Tasten **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen (beim Festhalten der Taste laufen die Zahlen rasch ab).

Beispiel: 12.30 Uhr



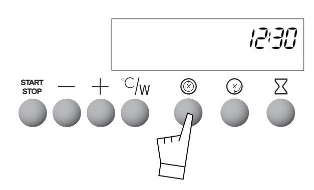

• Zur Bestätigung die Taste **START/STOP** drücken.

### Einstellung der Uhrzeit




• Einige Sekunden gleichzeitig die Tasten und drücken, bis die Anzeige blinkt.

• Die Einstellung der Uhrzeit mit den Tasten **+ oder -** anpassen.




• Zur Bestätigung die Taste drücken.

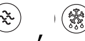


**Wenn nicht mit der Taste bestätigt wird, ist die Aufzeichnung nach einigen Sekunden automatisch.**

# Benutzung des Herdes

## Benutzung der Mikrowelle

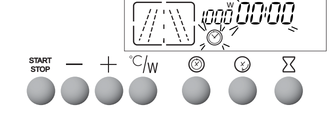
DER HERD HAT 2 GARFUNKTIONEN MIT MIKROWELLE

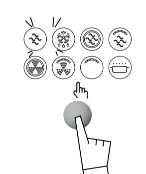
Funktionen 

Achtung: In keiner dieser Betriebsarten den Mikrowellenherd im Leerzustand betreiben.



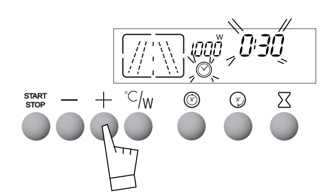
Mit der Taste die Funktion wählen.

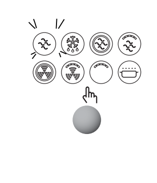


Einstellung der Gardauer:

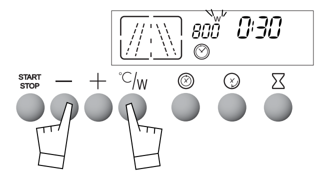
- Die Taste blinkt
- Mit den Tasten + oder - einstellen.
  Beispiel: 30 Sekunden

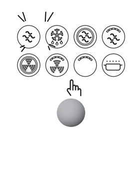


Einstellung der Leistung:

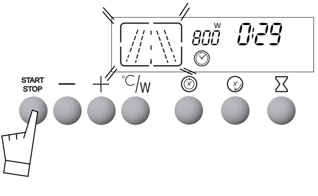
- Die Taste °C W drücken, 1000 blinkt.
- Mit den Tasten **+** oder **-** einstellen.
  Beispiel: 800W
- Sichergehen, daß die Tür richtig verschlossen ist.

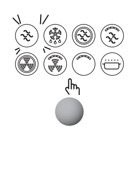


Zur Bestätigung die Taste START/STOP drücken.
Der Herd schaltet ein und zählt sekundenweise rückwärts.

Wenn erforderlich, den Garvorgang mit Drücken während 1 Sekunde auf START/STOP abbrechen.



ÖFFNEN DER TÜR WÄHREND DES GARVORGANGS
Wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird, setzt der Herd den laufenden Betrieb aus. Wenn die Tür wieder geschlossen wird, START/STOP drücken, und der Herd schaltet wieder ein.



**Die Funktion erfordert keine Einstellung der Leistung.**

# Automatisches Auftauen in der Mikrowelle

Mit dem neuen Mikrowellenherd erfordert das Auftauen von Tiefkühlkost kein stundenlanges Warten mehr! Der Mikrowellenherd ist die ideale Ergänzung zum Tiefkühlschrank und sorgt für das zehnmal schnellere Auftauen als bei Raumtemperatur.




**Ratschläge:**

- Die Auftauzeit ist je nach Gerätetyp unterschiedlich. Sie hängt auch von Form, Größe und ursprünglicher Temperatur sowie der Qualität der Speise ab.

- Vor dem Auftauen eines Produkts im Gefrierbeutel vorher die eventuell vorhandene Klammer entfernen.

- Wenn sich Eiskristalle auf dem Produkt gebildet haben, diese mit einem Messer abkratzen, denn sonst würden sie einen Schirm bilden und den Auftauprozeß verlangsamen.

- Fleisch und Fisch auf einer umgedrehten Untertasse in einem anderen Teller auftauen, damit der Saft ablaufen kann, der bei Berührung mit der Speise den Beginn eines Garvorgangs auslösen würde.
- Für homogenes Auftauen Kalbschnitzel oder Fischfilets sobald wie möglich trennen und Fleischstücke ablösen.
- Speisen im halb aufgetauten Zustand umdrehen oder umrühren.
- Die Speisen nach dem Auftauen ruhen lassen. Faustregel: Ruhezeit = Auftauzeit.
- Ein aufgetautes Produkt niemals vor dem Kochen oder Braten erneut einfrieren.

# Automatisches Auftauen in der Mikrowelle

| | Lebensmittel | Menge | Dauer | |
|---|---|---|---|---|
| Auftauen von Brot und Teigwaren | Baguette | 100g | 45 - 55 Sek. | In die Glaspfanne auf der Sohle legen |
| | | 200g | 1 - 1.30 Min. | |
| | Brotlaib | 400g | 2 - 2.30 Sek. | |
| | Blätter- oder Mürbeteig | 300g | 1 Min. | |

| | Lebensmittel | Menge | Dauer | |
|---|---|---|---|---|
| Auftauen von Krustentieren | Jakobsmuscheln (ohne Schale) | 500g | 5 Min. | In die Glaspfanne auf der Sohle legen |
| | Krabben, geschält | 100g | 1.30 Min. - 2 Min. | |
| | Rosa Krabben, ungeschält | 200g | 5 - 7 Min. | |
| | Gambas (10) | 500g | 11 - 13 Min. | |
| | Langustinen | 1000g | 10 - 11 Min. | |

| | Lebensmittel | Menge | Dauer | |
|---|---|---|---|---|
| Auftauen von Fisch | Kabeljau- und | 400g | 3 - 4 Min. | In die Glaspfanne auf der Sohle legen |
| | Schellfischfilet | | 3 - 4 Min | |
| | Wittling, Kohlfisch | 500g | 2 Min - 2 Min. 30 s | |
| | Scholle, Heilbutt (2) | 300g | 1 Min. 30 s - 2 Min. | |
| | Kohlfisch in Scheiben, | 1 Einheit | 4 - 5 Min. | |
| | Dorsch, Lachs, | 4 Einheit | 4 - 5 Min. | |
| | Forellen (3) | 540g | | |

| | Lebensmittel | Menge | Dauer | |
|---|---|---|---|---|
| Auftauen von Fleisch | Hähnchen, Taube | 500g - 600g | 5 - 7 Min. | |
| | Hähnchenschnitzel (2) | 200g | 3 - 4 Min. | |
| | Hähnchenschenkel (4) | 1000g | 7 - 9 Min. ...... | .....bei Halbzeit umdrehen |
| | Ganzes Hähnchen | 1000g | 11 - 13 Min. | In die Glaspfanne auf der Sohle legen |
| | Kalbskoteletts | 600g | 5 Min. | |
| | Rinderbraten | 1000g | 10 Min. | |
| | Frikadellen (4) | 360g | 3 - 4 Min. | |
| | Fleisch in Stücken | 600g | 6 - 7 Min. | |

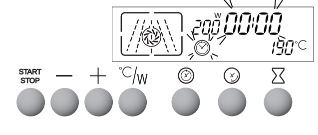
| | Lebensmittel | Menge | Dauer | |
|---|---|---|---|---|
| Auftauen von Obst | Erdbeeren | 250g | 2 - 3 Min | In die Glaspfanne auf der Sohle legen |
| | Himbeeren, Griottekirschen | 250g | 2 - 3 Min | |
| | Johannisbeeren, Heidelbeeren | 250g | 2 Min 3 s - 4 Min | |
| | Schwarze Johannisbeeren | | | |

# Kombiniertes Kochen

Der Herd hat 2 Funktionen, die das traditionelle Kochen und das Kochen mit Mikrowelle kombinieren.



Achtung: In keiner dieser Betriebsarten den Mikrowellenherd im Leerzustand betreiben.






DE

Mit der Taste  die Funktion  wählen.

Einstellung der Gardauer:

Das Symbol blinkt
Mit den Tasten + oder - einstellen.
Beispiel: 30 Sekunden

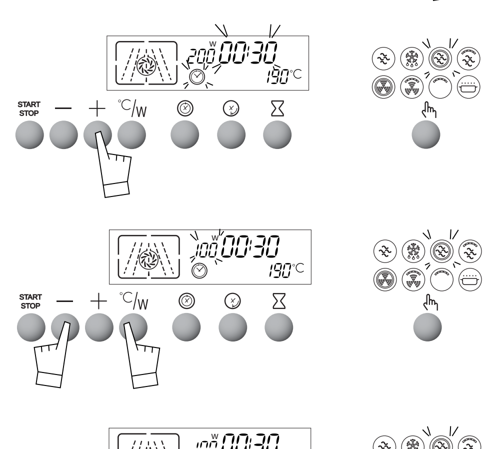
Einstellung der Leistung:

- Die Taste °C/w drücken, 200 W blinkt.
- Mit den Tasten + oder - einstellen.
  Beispiel: 100W

Temperatureinstellung:

- Die Taste °C/w drücken, °C blinkt.
- Mit den Tasten + oder - einstellen.
  Beispiel: 200°C
- Sichergehen, daß die Tür richtig verschlossen ist.

Zur Bestätigung die Taste START/STOP drücken.
Der Herd schaltet ein und zählt sekundenweise rückwärts.




Die Parameter Gardauer, Leistung, Kochtemperatur können jederzeit während des Garvorgangs neu angepaßt werden.
Wenn erforderlich, den Garvorgang mit Drücken während 1 Sekunde auf START/STOP abbrechen.

ÖFFNEN DER TÜR WÄHREND DES GARVORGANGS

Wenn die Tür während des Garvorgangs geöffnet wird, setzt der Herd den laufenden Betrieb aus. Wenn die Tür wieder geschlossen wird, START/STOP drücken, und der Herd schaltet wieder ein.

# Kombiniertes Kochen: Traditionell und Mikrowelle

In diesem Modus sind die Heizwiderstände die einzige Energiequelle.

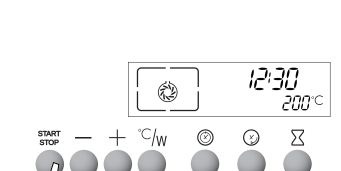
Funktionen:

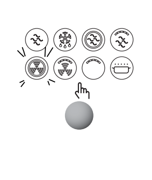
• Den Kochmodus wählen.

• Mit der Taste ,die gewählte Funktion wählen.

Beispiel: Position "".

Bei kontinuierlichem Drücken der Taste erfolgt ein Schnelldurchlauf der Kochmodi.



Die Temperatur wird angezeigt:

Beispiel : 200°C.

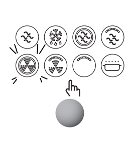
• Für den Beginn des Garvorgangs die Taste **START/STOP** drücken.

Der Herd bietet die am häufigsten verwendete Temperatur an.

Die Temperatur kann jedoch angepaßt werden.

• Die Taste **°C/w** drücken.

Das Symbol **°C** blinkt.



• Mit Drücken der Tasten **+** oder **-** anpassen.

• Die Wahl mit Drücken der Taste **°C** aufzeichnen. (Bei ausbleibender Bestätigung mit der Taste **°C/w** ist die Aufzeichnung nach einigen Sekunden automatisch).

Während des Aufheizens blinkt der gewählte Temperaturwert: Wenn er erreicht ist, gibt es eine Daueranzeige, und der Herd gibt einen Piepton von 3 Sekunden ab.

Sonderfall: **Grill mit variabler Leistung:**

**- Angebotene Leistung: Turbogrill = 66%**
**- Einstellung von - 1 - = 50% bis - 4 - = 100%**
- Den Garvorgang mit Drücken während 1 Sekunde auf **START/STOP** abbrechen.

Für den traditionellen Kochvorgang muß keine Gardauer definiert werden.

# Individuelle Abstimmung der Gartemperatur

DE

## Verwendung des Geräts als normaler Backofen

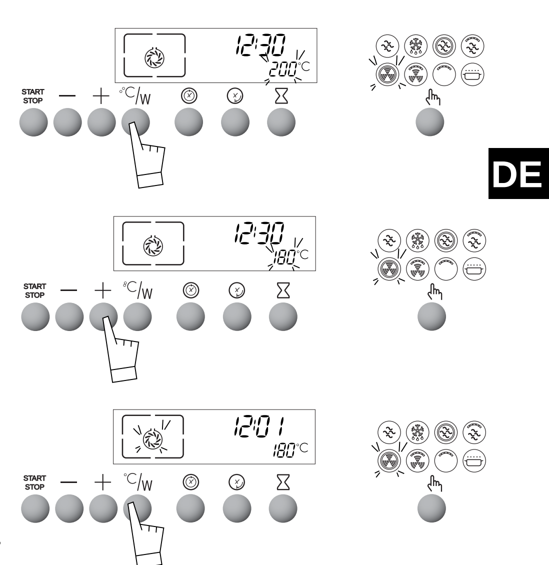
Bei der Funktionswahl oder während des Garens kann die Temperatur für den traditionellen Kochvorgang individuell abgestimmt werden:

Die Taste °C w drücken (ca. 2 Sekunden), bis die Temperaturzahlen blinken.

Mit den Tasten + oder - die Temperaturvorgabe anpassen, die aufgezeichnet werden soll.

Mit Drücken der Taste °C w bestätigen.

Bei den nächsten Kochvorgängen wird die gerade aufgezeichnete Temperatur berücksichtigt.
Diese individuelle Abstimmung der Temperatur kann so oft wie gewünscht vorgenommen werden.




## Kochen mit Mikrowelle

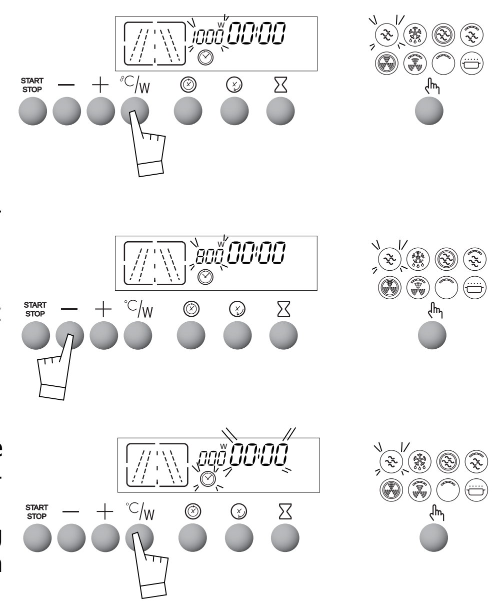
Bei der Funktionswahl oder während des Garens kann die Leistung für den Kochvorgang mit Mikrowelle individuell abgestimmt werden:

Die Taste °C w drücken (ca. 2 Sekunden), bis die Leistungzahlen blinken.

Mit den Tasten + oder - die Leistungvorgabe anpassen, die aufgezeichnet werden soll.

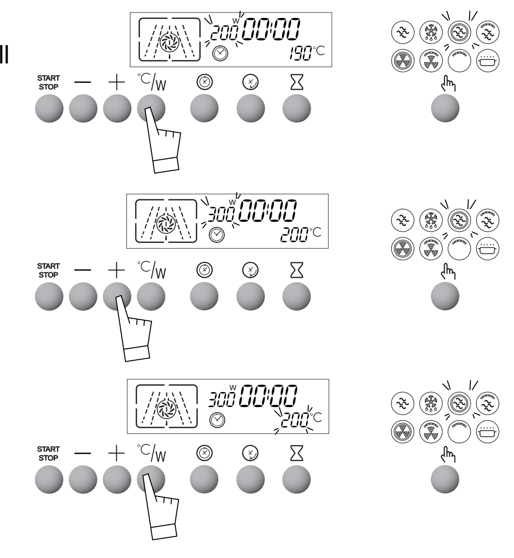
Mit Drücken der Taste °C w bestätigen.

Bei den nächsten Kochvorgängen wird die gerade aufgezeichnete Leistung berücksichtigt.
Diese individuelle Abstimmung der Leistung kann so oft wie gewünscht vorgenommen werden.



## Kombiniertes Kochen: Traditionell und Mikrowelle

Bei der Funktionswahl oder während des Garens kann die Leistung und Temperatur für den kombinierten Kochvorgang individuell abgestimmt werden:



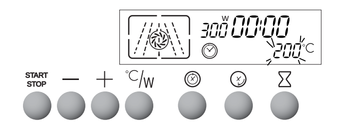

Die Taste °C w drücken (ca. 2 Sekunden), bis die Leistungszahlen blinken.

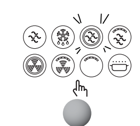
Mit den Tasten + oder - die Leistungsvorgabe anpassen, die aufgezeichnet werden soll.

Mit Drücken der Taste °C w bestätigen.

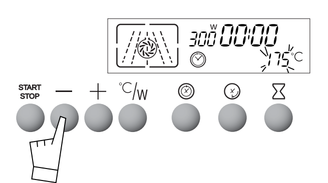
Dann wird die Temperatur individuell abgestimmt.

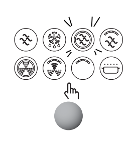
Die Temperaturzahlen blinken.



Mit den Tasten + oder - die Temperaturvorgabe anpassen, die aufgezeichnet werden soll.



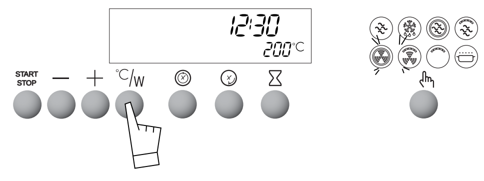
Die Leistungs- und Temperatureinstellungen mit Drücken der Taste START/STOP bestätigen.

Bei den nächsten Kochvorgängen werden die gerade aufgezeichnete Temperatur und Leistung berücksichtigt.
Diese individuelle Abstimmung der Temperatur kann so oft wie gewünscht vorgenommen



**Bei Funktion ist keine individuelle Abstimmung möglich.**

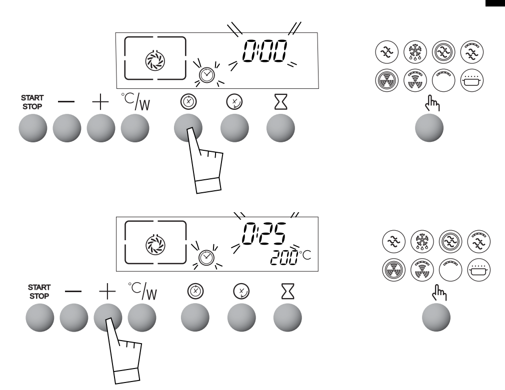
# Zeitverzögertes Kochen




DE

Den gewählten Kochmodus einstellen und eventuell die Temperatur anpassen.






Beispiel: Position Umlaufhitze
Temperatur 200°C

Die Taste "Gardauer" drücken.
Die Gardauer blinkt auf 0:00 sowie das Symbol zur Angabe, daß die Einstellung möglich ist.

Für die Einstellung der gewünschten Dauer die Tasten + oder - drücken.
Beispiel: 25 Min. Kochdauer.

Die Aufzeichnung der eingestellten Dauer ist nach einigen Sekunden automatisch oder kann mit erneutem Drücken der Taste . bestätigt werden. In diesem Moment

erscheint die Uhrzeit wieder im Anzeiger, und das Symbol leuchtet ständig.

Danach heizt der Herd. Nach dem Kochen wird eine Reihe Pieptöne abgegeben, und das Symbol blinkt.
Mit Drücken der Taste START/STOP während 1 Sekunde werden die Pieptöne abgeschaltet.
Mit Drücken der Taste . kann jederzeit während des Garens das Ende der Kochdauer abgefragt oder geändert werden. Zum Annullieren der Programmierung auf die Taste START/STOP drücken.

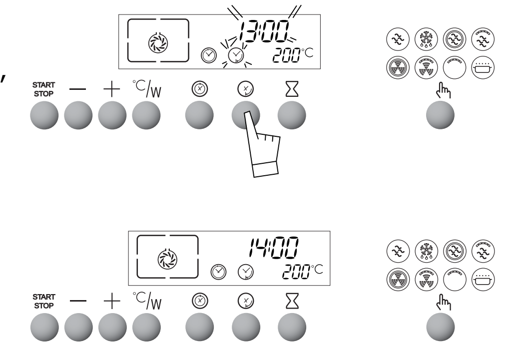
# Zeitverzögertes Kochen mit gewählter Uhrzeit des Garendes

Diese Funktion ist nur für die Kochmodi möglich.



- Wie beim programmierten Kochen vorgehen und dann am Ende der Garzeit
- Die Taste "Ende der Garzeit" , drücken, die Uhrzeit des Kochendes wird angezeigt und blinkt, sowie das Symbol zur Angabe dessen, daß die Einstellung möglich ist.

Beispiel : Es ist 12:30.




Es wurde eine Gardauer von 30 Min. programmiert.
Die Uhrzeit des Garendes 13.00 Uhr wird angezeigt.

- Das Ende der Gardauer mit Drücken der Tasten + oder - einstellen.

Beispiel: Ende der Gardauer 14.00 Uhr.

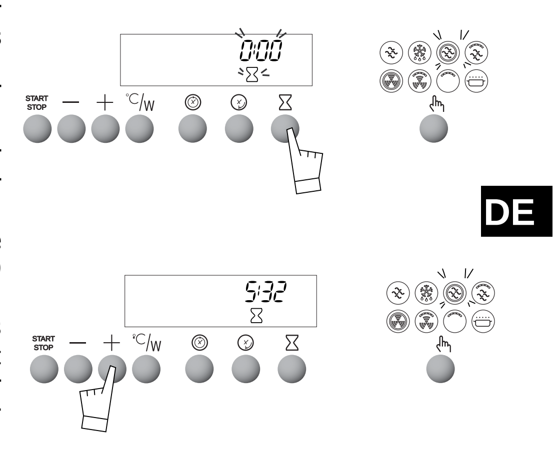
Nach dem Programmieren der Uhrzeit des verzögerten Garendes erscheint wieder die Uhrzeit in der Anzeige. Danach wird der Heizbeginn zeitlich so verschoben, daß der Garvorgang um 14.00 Uhr beendet ist.
Nach dem Garen wird einige Minuten lang eine Reihe Pieptöne abgegeben.
Mit Drücken der Taste START/STOP während 1 Sekunde werden die Pieptöne abgeschaltet.



**Das Ende der Gardauer kann mit Drücken der Taste jederzeit abgefragt oder geändert werden. Bei gewünschter Annullierung die Taste START/STOP drücken.**

## Benutzung des Zeitschalters

Der Herd ist mit einem **vom Ofenbetrieb unabhängigen** elektronischen Zeitschalter ausgerüstet, mit dem eine Zeitdauer rückwärts gezählt werden kann.
Die Anzeige hat in diesem Fall Vorrang vor der Anzeige der Tagesuhrzeit.




DE

- Die Taste Sanduhr ⧗ drücken. Der Anzeiger blinkt, und das Symbol der Sanduhr erscheint und blinkt ebenfalls.
- Die Tasten **+** oder **-** drücken, bis die gewünschte Dauer erreicht ist (maximal 59 Minuten und 50 Sekunden).

Nach einigen Sekunden hört das Blinken des Anzeigers auf, und der Zeitschalter beginnt mit dem sekundenweisen Rückwärtszählen der Dauer. Nach Ablauf der Zeit gibt der Zeitschalter Pieptöne als Hinweis ab, und das Symbol ⧗ blinkt. Mit Drücken der Taste ⧗ oder **START/STOP** werden die Pieptöne abgeschaltet. In diesem Moment erscheint die Uhrzeit wieder im Anzeiger.



**Mit Drücken der Taste ⧗ und Einstellung mit den Tasten + oder - kann die verbleibende Dauer jederzeit geändert und die Programmierung annulliert werden, indem die Zeit auf 0.00 zurückgeführt und die Taste START/STOP gedrückt wird.**

## Die Kindersicherung

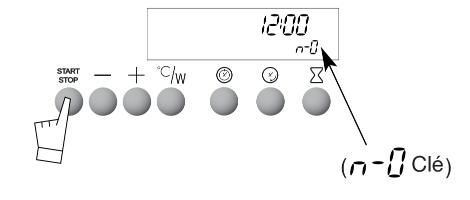
Die Steuerungen können gesperrt werden, damit das ungewollte Einschalten des Herdes verhindert wird. Hierfür:

- Die Taste **START/STOP** drücken, bis ein anhaltender Piepton abgegeben wird.

**Die Taste erst am Ende des Pieptons und bei Erscheinen des Schlüssels im Anzeiger loslassen.**

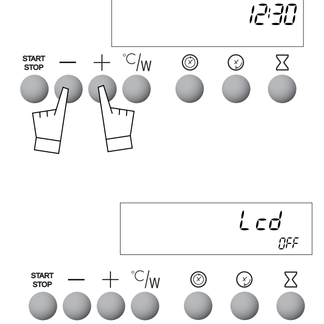
- Für die Freigabe der Steuerungen den gleichen Vorgang wiederholen. Die Taste **START/STOP** drücken, bis ein anhaltender Piepton abgegeben wird.

Die Taste erst am Ende des Pieptons und dem Verschwinden des Schlüssels n-0 im Anzeiger loslassen. Nur die Funktion "unabhängiger Zeitschalter" bleibt betriebsbereit.



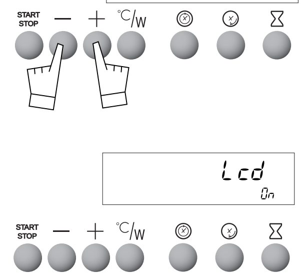
## Stand-by der Anzeige

Zur Begrenzung des Energieverbrauchs des ausgeschalteten Herdes kann die Anzeige in den STAND-BY versetzt werden.
Hierfür wie folgt vorgehen:




AKTIVIERUNG DES STAND-BY:
- Der Herd muß im Modus Uhrzeitanzeige sein.
- 5 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten **+** und **-** drücken.
- Der Anzeiger gibt "Lcd off" an.
- Die Taste loslassen.
- Nach 30 Sekunden geht der Anzeiger aus.

Der Herd ist jetzt im Stand-by, nach 30 Sekunden im Modus Uhrzeitanzeige geht er automatisch aus.




DEAKTIVIERUNG DES STAND-BY:
- Der Herd muß im Modus Uhrzeitanzeige sein.
- 5 Sekunden lang gleichzeitig die Tasten **+** und **-** drücken.
- Der Anzeiger gibt "Lcd on" an.
- Die Taste loslassen.
- Nach dem Verlassen des STAND-BY MODUS bleibt der Anzeiger an.

# Verschiedene Kochmöglichkeiten



**Das Gerät wird bei Benutzung heiß. Die Heizelemente im Herdraum sollten nicht berührt werden.**
**Kleine Kinder fernhalten.**

DE

| FUNKTIONEN | Funktions elemente | FUNKTIONS-BESCHREIBUNG | Empfohlene Einschublei ste |
|---|---|---|---|
| Leistung<br>mind. / Voreinstellung / max.<br>100W / 1000W / 1000W<br>**Mikrowellen** | Backen und braten<br>aufwärmen | Bei dieser Funktion wird die Heizenergie ausschließlich durch Mikrowellen erzeugt. Die Verteilung der Wärme erfolgt durch.<br>- eine obere Heizquelle<br>- eine untere Heizquelle | 2 1 0 |
| **automatisches Auftauen** | | Mit dieser Funktion werden tiefgefrorene Lebensmittel einwandfrei aufgetaut. | 2 1 0 |
| Temperatur<br>mind. / Voreinstellung / max.<br>40°C / 190°C / 210°C<br>Leistung<br>mind. / Voreinstellung / max.<br>100W / 200W / 350W<br>**Kombination Mikrowellen + Umlaufhitze** | | Bei dieser Funktion werden die Mikrowellen mit der Umlaufhitze kombiniert.Mit der Umlaufhitze wird der äußere Bereich durch die zirkulierende Luft gebraten, während mit den Mikrowellen das Innere durchgebraten wird. | 2 1 0 |
| 1 bis 4<br>100W / 200 W / 500 W<br>**Kombination Mikrowellen + Grill** | | Bei dieser Funktion werden die Mikrowellen mit dem Grill kombiniert. Mit dem Grill wird die Oberfläche knusprig gebraten, während mit den Mikrowellen das Innere durchgebraten wird. | 2 1 0 |
| Temperatur<br>mind. / Voreinstellung / max.<br>40°C / 200°C / 250°C<br>**Umlaufhitze** | | Die Wärmequelle besteht aus einem Heizwiderstand auf der Rückwand des Backofens. Dabei wird die Luft in der Mitte angesaugt und seitlich wieder eingeblasen.Dabei ist kein Vorheizen nötig - außer bei sehr kurzer Backzeit wie z. B. bei Sandgebäck oder zum kurzen, aber heißen Braten wie z. B. bei Rinderbraten.Die Umlaufhitze eignet sich besonders.<br>- zum saftigen Braten von hellem Fleisch<br>- zum Braten von Gemüse und Fisch | 2 1 0 |
| 1 bis 4<br>**Turbogrill** | | Bei dieser Funktion wird die Turbine mit dem Grill kombiniert:Mit dem Infrarot-Grill wird die Hitze erzeugt, während sie mit dem Gebläse der Turbine gemildert und verteilt wird. Damit kann das Grillen bzw. Braten ohne Drehspieß erfolgen. | 2 1 0 |
| 1 bis 4<br>**Grill** | | Bei dieser Funktion wird nur der Infrarot-Grill eingeschaltet. Er eignet sich zum Grillen von Toast, Koteletten, Würstchen, dicken Fleischscheiben usw. | 2 1 0 |
| Temperatur<br>Voreinstellung<br>35°C<br>**Warmhalten** | | Zum Warmhalten wird das Gebläse eingeschaltet, wodurch die Wärme gleichmäßig verteilt wird. | 2 1 0 |

# Reinigung des Backofenraums

Vor dem manuellen Reinigen des Herdes das Gerät abkühlen lassen.
Im allgemeinen **sollten keine Scheuerpulver und Metallschwämme und auch keine schneidenden Gegenstände eingesetzt werden.**

- Kippen des Grills:
Der Grill kann gekippt werden, damit beim Reinigen der obere Teil zugänglich wird.
a) Den Grill leicht nach vorne ziehen
b) Den Grill kippen
c) Die Decke ist zugänglich
Den Grill in umgekehrter Reihenfolge der Vorgänge wieder anbringen.


**Den Herd nicht bei gekipptem Grill betreiben.**

- Ausbau der Einschubleisten:
Die Einschubleisten können zu Reinigungszwecken herausgenommen werden.
a) Leicht anheben
b) Schwenken, ohne zu forcieren
c) Herausnehmen.
- Die umlaufenden Kanten der Tür des Ofenraums müssen immer sauber sein. Wenn diese Flächen durch übermäßige Verschmutzung beschädigt werden, einen spezialisierten Techniker rufen, bevor das Gerät das nächste Mal benutzt wird.
- Bei Geruch oder verschmutztem Herd 2 Minuten lang Wasser mit etwas Zitronensaft oder Essig kochen und die Wände mit etwas Spülmittel reinigen.

# Austausch der Glühbirne

• Die Glühbirne befindet sich an der Decke des Ofenraums.


**Den Herd vor jedem Eingriff an der Glühbirne von der Stromversorgung trennen, um jegliches Risiko eines Stromschlags auszuschließen, und eventuell den Ofen abkühlen lassen.**

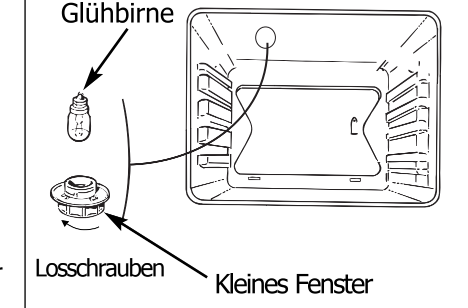
a) Den Grill kippen.

b) Das kleine Fenster losschrauben (siehe nebenstehend).

c) Die Glühbirne in der gleichen Richtung herausdrehen.

Angaben zur Glühbirne:
- 15 W
- 220-240 V
- 300°C
- Sockel E 14

d) Eine neue Glühbirne und das kleine Fenster festschrauben.




e) Den Grill wieder montieren und den Herd wieder anschließen.


**Für das Abschrauben des kleinen Fensters und der Glühbirne einen Gummihandschuh tragen, der den Ausbau erleichtert.**

# Abhilfe bei Funktionsstörungen

**Bei Zweifeln am richtigen Funktionieren des Kochfeldes,** das bedeutet nicht unbedingt, daß eine Panne vorliegt. Auf jeden Fall folgende Punkte prüfen:

DE

| Festellung | Möglische Ursachen | Abhilfe |
|---|---|---|
| Der Herd heizt nicht. | - Der Herd ist nicht angeschlossen.<br>- Die Schmelzsicherung der Stromanlage ist außer Betrieb.<br>- Die gewählte Temperatur ist zu niedrig.<br>- Andere Ursachen. | - Den Herd anschließen.<br>- Die Schmelzsicherung der Stromanlage austauschen und ihren Wert prüfen (16 A).<br>- Eine höhere Temperatur wählen.<br>- Den Kundendienst rufen. |
| Die Lampe des Herdes funktioniert nicht mehr. | - Die Glühbirne ist außer Betrieb.<br>- Der Herd ist nicht angeschlossen, oder die Schmelzsicherung ist außer Betrieb. | - Die Glühbirne austauschen.<br>- Den Herd anschließen, oder die Schmelzsicherung wechseln. |
| Der Kühlventilator funktioniert nach dem Abschalten des Backofens weiter. | - Die Ventilation funktioniert maximal 1 Stunde nach dem Backvorgang, oder wenn die Temperatur des Backofens über 125°C liegt.<br>- Wenn sie nach 1 Stunde nicht abschaltet ... | - Für schnelleres Abkühlen des Backofens die Backofentür öffnen.<br>- Den Kundendienst rufen. |
| Der Herd erzeugt Funken. | - Es befindet sich ein Metallelement zu nahe an der Wand oder am Gitter. | - Jegliches Metallelement von den Herdwänden entfernen.<br>- Niemals ein Metallelement mit dem Gitter benutzen. |
| Das Produkt wird im Modus Mikrowelle nicht erhitzt. | -Die Mikrowellen erreichen das Produkt nicht.<br>- Die Tür ist schlecht geschlossen. | -Prüfen, daß die Gegenstände für Mikrowellenherde geeignet sind.<br>- Die Schließung der Tür überprüfen. |
| Die Lampe des Herdes bleibt nach seiner Abschaltung an. | - Die Tür ist schlecht geschlossen.<br>Eine Komponente des Mikrowellenherdes ist defekt. | - Die Schließung der Tür überprüfen.<br>- Den Kundendienst rufen. |
| Rauch beim Kochen | - Zu hohe Kochtemperatur | - Die Kochtemperatur verringern |
| Der Herd macht nach dem Kochen Geräusche. | Die Belüftung des oberen Herdteils (unsichtbar) funktioniert (sogar bei Abschaltung). | - Das ist normal, die Herde sind mit einer Belüftung ausgerüstet, die bis zur Abkühlung des Geräts funktioniert. |

Bei ergebnisloser Einwirkung auf jeden Fall sofort den Kundendienst rufen.